

Menuplan spisegæster Januar 2026

Fre.2 /1	Forloren skildpadde, ½ æg og flute	Jordskokkesuppe
Man. 5/1	Kalkunfrikasse, kartofler, bønner	Is med vafler
Tirs. 6/1	Græsk farsbrød, skysovs, båd kartofler og tzaziki	Sveskegrød m. mælk og flød
Ons. 7/1	Paneret flæsk m/ kartofler, løgsovs & gulerødder	Kærnemælkssuppe m. rosiner
Tors. 8/1	Fiskefrikadeller, kartofler, persillesovs, råkost	Kirsebærgelerand m. råcreme
Fre. 9/1	Svinekæber med skysovs, kartoler, sødt og surt	Hytteostdessert
Man. 12/1	Stegt lever m. løg, løgsovs, kartofler og surt	Fløderand med hindbærsovs
Tirs. 13/1	Wienerpølser, varm kartoffelsalat, sennep og ketchup	Rødgrød m mælk & fløde
Ons. 14/1	Krebinetter m/ kartofler & stuvet hvidkål	Laksesnitte med rævesovs
Tors. 15/1	Fiskefilet, remouladesovs, kartofler, råkost og citronbåd	Øllebrød m. flødeskum
Fre. 16/1	Porretærte m. salat og dressing	Hindbærmousse m / flødetop
Man. 19/1	Bøf stroganoff m. kart. Mos og surt	Æblekage
Tirs. 20/1	Stegt medister m/ kartofler, skysovs & rødkål	Thaisuppe med kylling
Ons. 21/1	Skipperlabsskovs, rugbrød, rødbeder, purløg og smør	Pandekager med syltetøj
Tors. 22/1	Frikadeller m. stuvet blomkål, kartofler og persilledrys	Hyldebærsuppe m. tvebakker
Fre. 23/1	Æggekage m. purløg, tomat, bacon og rugbrød	Jordbærgrød m. mælk og fløde
Man.26/1	Korma kylling, basmati ris og broccoli	Is m. marengs
Tirs. 27/1	Bøf Lindstrøm, bearnaise, kartofler og bønner	Tunmousse med kuvertbrød
Ons. 28/1	Irsk stuvning, rugbrød, rødbeder og persillesmør, rødbeder	Ribs/solbærgrød m. mælk, fløde
Tors. 29/1	Boller i karry, løse ris, ærter	Blåbærsuppe med skum
Fre.30/1	Guleærter, sprængt flæsk, medister, rugbrød, sennep	Æbleskiver m. syltetøj